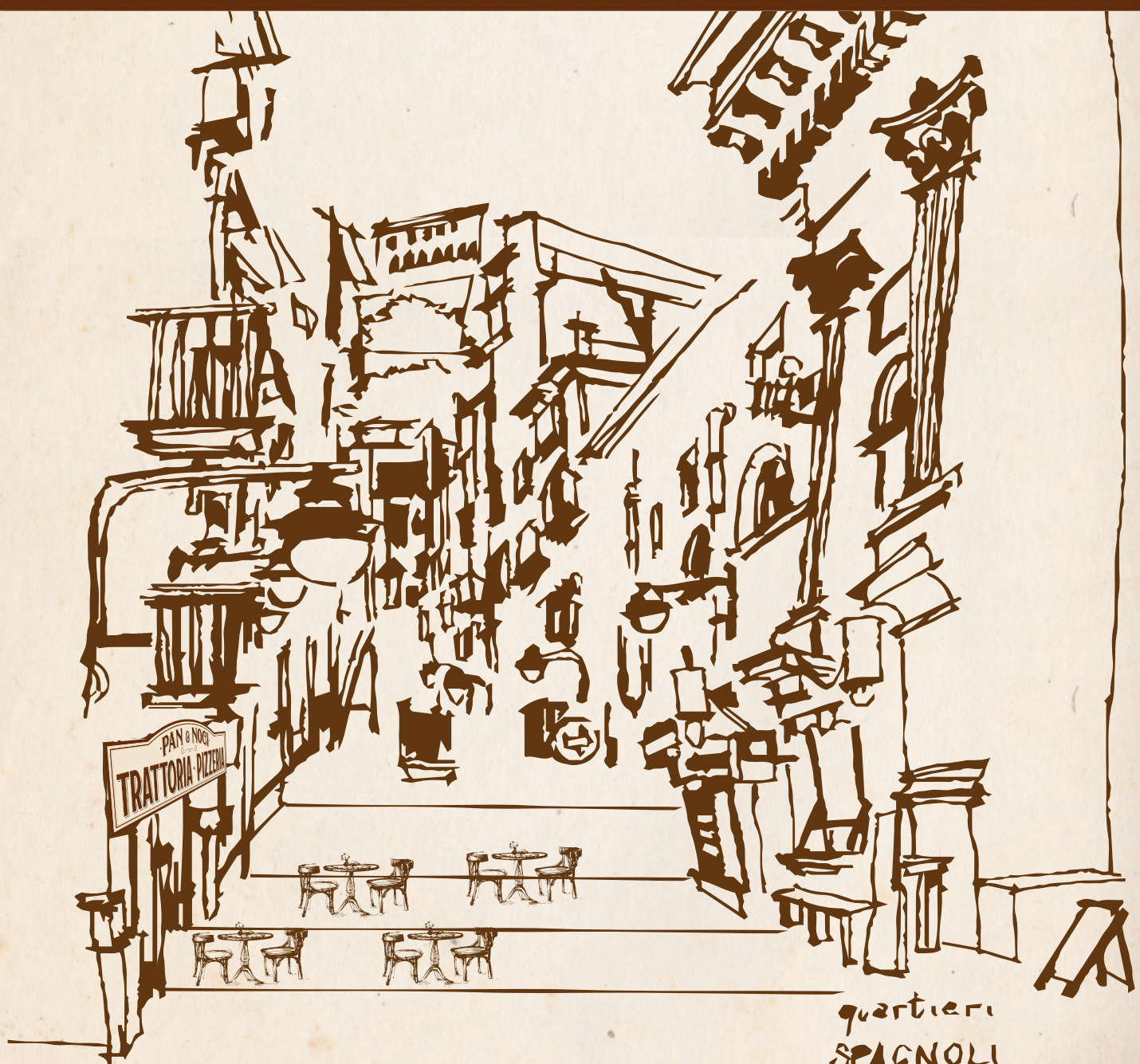


MENÙ

PAN & NOCI.

TRATTORIA · PIZZERIA



quartieri
SPAGNOLI

MENÙ



ANTIPASTI TERRA LAND APPETIZERS



Caprese Pan e Noci.....12€

Caprese Bread and Nuts

Bruschette.....5€ (3 pz.)

Bruschette (3 pcs.)

Prosciutto e Mozzarella.....12€

Raw Ham and Mozzarella

Bresaola, ruc., pom. scaglie di parm....14€

Bresaola, arugula, cherry tomatoes, Parmesan shaving

Tagliere salumi e formaggi.....20€ (2 pers.)

Cold cuts and cheese platter (for 2)

Tagliere, formaggi, miele.....15€

Platter with cheeses, honey, jam

Mozzarella (250gr).....9€

Mozzarella cheese (250gr)

Parmigiana di melanzane.....8€

Eggplant parmigiana

Parmigiana di Genovese.....9€

Genovese style parmigiana

Frittura all'italiana.....8€

(croccchè, arancino, frittatina)

Italian Fried Mix

(Croquettes, Arancini, Small Omelettes)

Fiori di zucca ripieni.....7€ (3 pz)

Stuffed Zucchini Flowers (3 pcs.)

Bruschette alla mamma.....7€ (3 pz)

Bruschette mamma style (3 pcs.)

ANTIPASTI MARE SEA APPETIZERS

Pan&Noci.....18€

(Salmone, alici, polipo, gamberoni)

(salmon, anchovies, octopus, and king prawns)

Polpo all'insalata.....12€

Octopus salad

Impepata di cozze.....10€

Pepper mussels

Sautè alle vongole.....12€

Clams sautè

Sautè frutti di mare.....14€

Sea food sautè

Insalata di mare.....14€

Seafood Salad

Alici fritte.....8€

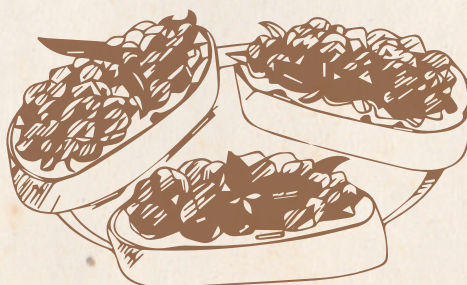
Fried Anchovies

Calamarelle fritte.....10€

Fried littile squids

Zeppoline alle alghe di mare.....5€

Seaweed Zeppoline





PRIMI PIATTI TERRA LAND FIRST COURSES



Ziti alla genovese.....10€

Ziti Genovese style

Pasta, patate, provola.....8€

Pasta, potatoes and provola cheese

Mezzanelli allo scarpariello.....9€

Mezzanelli Scarpariello style

Fettuccine alla bolognese.....10€

Fettuccine Bolognese Style

Gnocchi alla sorrentina.....8€

Sorrento Style Gnocchi

Spaghetti alla carbonara.....10€

Carbonara spaghetti

Manfredi con ricotta.....10€

Manfredi with ricotta cheese



PRIMI PIATTI MARE SEA FIRST COURSES



Spaghetti alle vongole veraci.....13€

Spaghetti with clams

Scialatielli allo scoglio.....18€

Scialatielli with seafood

Spaghetti cozze e pecorino.....12€

Spaghetti mussels and pecorino cheese

Paccheri ai gamberoni.....14€

Paccheri with king prawns

Linguine all'astice.....22€

Linguine with lobster



coperto e servizio2€

SECONDI PIATTI TERRA LAND SECOND

Tagliata di carne, ruc., pom. scaglie di parm.... **16€**
Sliced Beef with Arugula, tomatoes, and Parmesan Shavings

Misto carne con patate fritte **14€**
(Salsicce, costolette, pancetta)

Mixed Grill with French Fries
(Sausages, Ribs, Bacon)

Bistecca di manzo..... **14€**
Beef steak

Polpette al sugo..... **8€**
Meatballs in Tomato Sauces

Polpette fritte **8€**
Fried meatballs

Carne al ragù **8€**
Meat with ragout

Carne alla genovese..... **8€**
Genovese style meat

SECONDI PIATTI MARE SEA SECOND

Polipetti in cassuola..... **12€**
Baby Octopus Stew

Baccalà fritto..... **10€**
Fried Codfish

Misto di pesce grigliato **18€**
(Calamari, pesce spada, gamberoni)

Mixed grilled fish
(squids, swordfish and king prawns)

Calamaro alla brace..... **12€**
Grilled squid

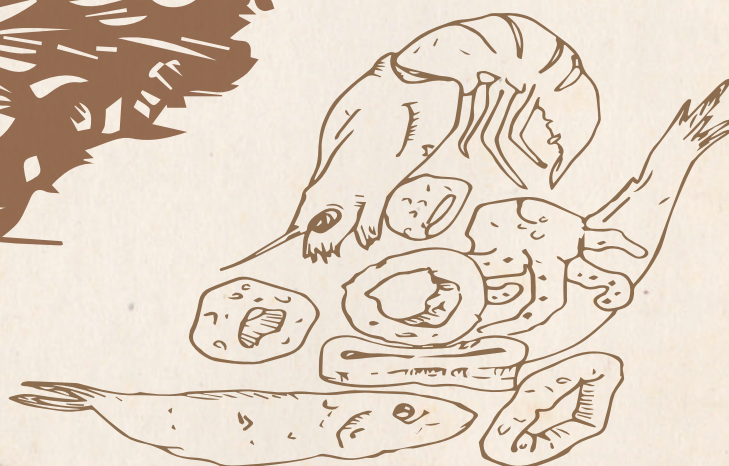
Frittura gamberi e calamari..... **14€**
Fried prawns and squids

Gamberoni alla brace..... **14€**
Grilled king prawns

Pesce spada alla brace..... **14€**
Grilled Swordfish

Baccalà alla siciliana..... **13€**
Sicilian style codfish

Spigola o orata all'acqua pazza..... **15€**
Acqua pazza style seabass or bream





CONTORNI SIDE DISHES



INSALATONE BIG SALAD



Friarielli.....5€

Broccoli Rabe

Melanzane a funghetti e brace.....5€

Grilled or Funghetti Style Eggplant

Zucchine Scapece e brace.....5€

Zucchini Scapece style or Grill

Carote all' insalata5€

Carrot Salad

Peperoni in padella.....5€

Pan-fried Peppers

Patate a forno.....5€

Baked Potatoes

Patate fritte.....5€

French fries

Contorno misto.....10€

Mixed side dish

Carciofi.....7€

Artichokes

Insalata verde.....4€

Green salad

Insalata mista.....5€

Mixed salad

Insalata campagnola.....8€

(insalata mista, mozzarella, pomodorini, mais)

Countryside Salad

(Mixed Salad, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Corn)

Pan e Noci.....8€

(misticanza, rucola, pomodorini, noci, feta)

Bread and Nuts salad

(Mixed Greens, Arugula, Cherry Tomatoes, Walnuts, Feta)

Tonnarella.....8€

(insalata mista; tonno, pomodorino giallo, mais)

Tonnarella salad

(Mixed Salad; Tuna, Yellow Cherry Tomato, Corn)





PIZZE PIZZES



Marinara.....5€

Pomodoro San Marzano, origano siciliano, aglio beneventano, basilico

San Marzano tomatoes, Sicilian organ, Beneventan garlic, basil

Margherita.....7€

Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, olio evo, parmigiano reggiano, basilico

Agerola Fior di latte, San Marzano tomatoes, extra virgin olive oil, Parmesan cheese, basil

Bufalina.....9€

Pomodoro del piennolo, mozzarella di bufala, olio evo e basilico

Vesuvius tomatoes, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil, basil

Filetto.....8€

Fior di latte di agerola, Pomodoro del piennolo

All'uscita: Scaglie di parmigiano

Fillet

Agerola Fior di latte, Vesuvius tomato sauce

Served with Parmesan shavings

Capricciosa.....10€

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, funghi, prosciutto cotto, carciofini, olive nere, basilico, olio evo

San Marzano tomatoes, Agerola Fior di latte, mushrooms, cooked ham, artichokes, black olives, basil, extra virgin olive oil

4formaggi.....8€

Fior di latte di Agerola, svizzero, fontina, gorgonzola

Four Cheese

Agerola Fior di latte, Swiss cheese, Fontina,

Gorgonzola

La diavola.....8€

Pomodoro San Marzano, spianata piccante, fior di latte di Agerola, basilico

The Devil

San Marzano tomatoes, spicy salami, Agerola Fior di latte, basil

Ortolana.....8€

Fior di latte di Agerola, ortaggi del giorno

Vegetarian

Agerola Fior di latte, seasonal vegetables

Pan & noci.....12€

Provola di Agerola, pancetta paesana, scaglie di parmigiano dop, pesto di noci fresco

Bread&Nuts

Agerola Provola, local pancetta, Parmesan shavings, fresh walnut pesto

Ripieno al forno.....8€

Ricotta romana, salame Napoli, fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano

Baked Stuffed

Roman ricotta, Napoli salami, Agerola Fior di latte, San Marzano tomatoes

O pizzaiolo.....7€

Pomodoro San Marzano, provola di Agerola

affumicata, pepe

The pizzaiolo

San Marzano tomatoes, smoked Agerola Provola, pepper

Cacio e pepe.....9€

Fior di latte di Agerola, pancetta paesana

All'uscita: Fonduta di cacio e pepe

Cheese and Pepper

Agerola Fior di latte, local pancetta

Served with Cheese and Pepper fondue

La porchinara.....10€

Porchetta locale, patate al forno, fior di latte di Agerola

Local porchetta, oven-baked potatoes, Agerola Fior di latte

La pancettona.....9€

Pancetta locale, patate al forno, fior di latte di

Agerola, pepe

Local bacon, oven-baked potatoes, Agerola Fior di latte, pepper

O Vesuvio.....12€

Sbriciolona di salame, olive taggiasche, passata del piennolo, carciofini, stracciata di bufala

Crumbled salami, Taggiasca olives, Vesuvius tomato sauce, artichokes, shredded buffalo mozzarella

La mortazza.....10€

Mortadella di Bologna, provola di Agerola, pesto di pistacchio

Bologna Mortadella, Agerola Provola, pistachio pesto

A napulegna.....9€

Fior di latte di Agerola, salsicce, friarielli, olio evo
Agerola Fior di latte, sausages, broccoli rabe, extra virgin
olive oil

Fresca fresca.....10€

Ricotta di bufala, bresaola, scaglie di parmigiano
dop, rucola

Fresh Fresh

Buffalo ricotta, bresaola, Parmesan shavings, arugula

Pub.....8€

Würstel, patate, fior di latte di Agerola
Würstel, potatoes, Agerola Fior di latte

Crocchè.....9€

Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, panna,
crocche di patate
Agerola Fior di latte, cooked ham, cream, potato croquettes

8 marzo.....9€

Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, mais

8th March

Agerola Fior di latte, cooked ham, corn

O salumiere.....14€

Crudo iberico, fior di latte di Agerola, scaglie del
provolone del monaco, burrata

The Deliworker

Iberian ham, Agerola Fior di latte, Provolone del Monaco
shavings, burrata

A' speack.....9€

Fior di latte di Agerola, crema di noci, speck
Agerola Fior di latte, walnut cream, speck



ZINGARE GYPSIES



Pino Daniele.....10€

Crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala,
pomodorini del Vesuvio, rucola
24-month aged Parma ham, buffalo mozzarella, Vesuvius
cherry tomatoes, arugula

Totò e Peppino.....10€

Porchetta locale, provola di Agerola affumicata, friarielli
Local porchetta, smoked Agerola provola, broccoli rabe

Sofia Loren.....10€

Mortadella di Bologna, provola di Agerola
affumicata, pesto di pistacchio
Bologna Mortadella, smoked Agerola provola, pistachio
pesto

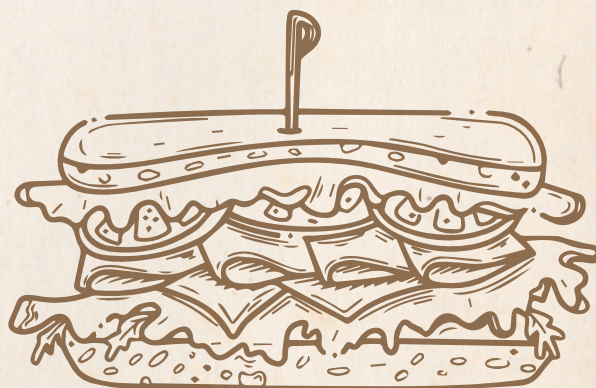
Diego Armando Maradona.....10€

Prosciutto cotto Rovagnati, parmigiana di
melanzane

Rovagnati cooked ham, eggplant Parmigiana

PANINO SPECIAL10€

SPECIAL SANDWITCH





BEVANDE DRINKS



Coca cola3,00€

Coca cola zero.....3,00€

Fanta.....3,00€

Sprite.....3,00€

The freddo.....3,00€

Iced Tea

Red bull.....3,50€

Acqua liscia.....2€

Still water

Acqua frizzante.....2€

Sparkling water

Limonata.....3€

Lemonade



BIRRE BEERS



Birra peroni alla spina 20cc.....4€

Peroni Beer on Tap (20cc)

Birra peroni alla spina 40cc.....6€

Peroni Beer on Tap (40cc)



APERITIVO APERITIF



Aperol spritz.....6€

Limoncello spritz.....6€

Campari spritz.....6€

Meloncello spritz.....6€

Hugo spritz.....7€

Babà spritz.....7€

Gin tonic.....8€





CARTA DEI VINI WINE MENU



BOTTIGLIE

BOTTLES

Prosecco18€

Lacryma Christi Mastroberardino rosso19€

Lacryma Christi Mastroberardino red

Lacryma Christi bianco Mastroberardino19€

Lacryma Christi Mastroberardino white

Irpinia Aglianico Mastroberardino.....19€

Lacryma Rose Mastroberardino.....21€

Greco di Tufo Mastroberardino.....20€

Fiano di Avellino Mastroberardino.....20€

Falanghina Mastroberardino.....20€

Taurasi Mastroberardino.....45€

Redimore Mastroberardino.....23€

Taurasi Feudi di San Gregorio.....35€

Primitivo di Manduia.....30€

Pè e palummo.....24€

Nero a metà Mastroberardino.....23€

Biancolella Casa D'Ambra.....25€

Müller-Thurgau.....25€

Blangè.....45€

CALICI

BY THE GLASS

Prosecco.....5€

Calice vino rosso della casa.....5€

House Red Wine Glass

Calice vino bianco della casa.....5€

House White Wine Glass





DOLCI DESSERT



Tiramisù.....5€

Babà.....5€

Pastiera napoletana.....5€

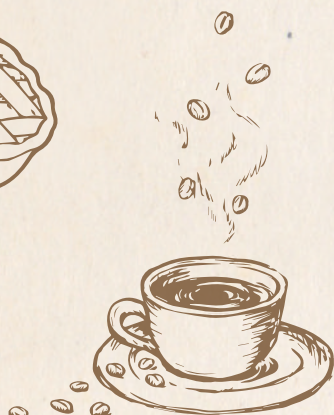
Neapolitan pastiera

Caprese.....5€

Semi freddi.....5€

Frozen mousse

Cheesecake ai frutti di bosco.....5€



DIGESTIVI&CAFFÈ DIGESTIVES&COFFEE



Caffè.....2€

coffee

Caffè con latte.....2€

Coffee with milk

Caffè americano.....3€

American coffee

Cappuccino.....3€

Succo d'arancia e pesca.....3€

Orange and peach juice

Limoncello.....3€

Lemon liquor homemade

Amaro.....3€

Digestive liquor

Fragolino.....3€

Strawberry liquor homemade

Liquore al cioccolato.....3€

Chocolate liquor

Liquore Santo Babà.....3€

AVVISO IMPORTANTE

IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or product causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



**CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN**



**CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCT THERE OF**



**UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCT THERE OF**



**PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCT THERE OF**



**ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCT THERE OF**



**SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOY
AND PRODUCT THERE OF**



**LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCT THERE OF**



**FRUTTA
A GUSCIO
NUTS**



**SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCT THERE OF**



**SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCT THERE OF**



**SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCT THERE OF**



**ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
?????
AND SULPHITE**



**LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCT THERE OF**



**MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCT THERE OF**

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Our HACCP procedures take into account the risk of cross contamination and our staff are trained to deal with this risk. However, it should be noted that in some cases, due to objective needs, the preparation and administration of food and beverages may involve the sharing of areas and utensils (for example in the buffet area). Therefore, the possibility of food products coming into contact with other food products, including other allergens, cannot be excluded.



Via Giuseppe Simonelli, 15 - Napoli
Tel: +39 081 2777455 - Cell: +39 389 1136539
Email: panenocifoodandlove@gmail.com

